



Schokoladiger Kiba-Kuchen

(Thermomix-Version)

Zutaten Schoko-Rührteig:

200 g Haselnüsse
200 g Zartbitter Schokolade
250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
150 ml Milch
180 g Mehl
2 EL Kakao
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
4 Bananen



Zubereitung Schoko-Rührteig:

Haselnüsse 7 Sek. / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen. Schokolade in Stücke teilen und 10 Sek. / Stufe 7 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben, 3 Min. / 60°C / Stufe 2 schmelzen. Butter, Zucker, Eier, gemahlene Haselnüsse, Milch, Mehl, Kakao, Backpulver und Salz auf einmal zugeben und 20 Sek. / Stufe 6 mit Hilfe des Spatels verrühren. Ein tiefes Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig verteilen. Die Kirschen gut abtropfen lassen. Bananen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Schoko-Rührteig mit Kirschen und Bananen belegen und bei 160°C Umluft für 40-45 Minuten (Stäbchenprobe!) backen.

Zutaten Schmand-Sahne:

400 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
3 Pck. Vanillezucker
400 g Schmand
ca. 100 g Bananenchips

Zubereitung Schmand-Sahne:

Rührhaufsatz einsetzen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker auf Stufe 3 unter Sichtkontakt aufschlagen. Schmand zugeben 15 Sek. / Stufe 3 verrühren. Die Creme auf den erkalteten Kuchen streichen und kurz vor dem servieren mit den Bananenchips dekorieren (wichtig, da diese sonst aufweichen).

Hinweis:

Bei zu kalter Lagerung wird der Rührteig durch die Schokolade etwas fest. Nehme den Kuchen daher vor dem Servieren rechtzeitig aus dem Kühlschrank.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de